کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
ہریسہ

**ہریسہ**

اجزاء:

1. گوشت____ 1 کلو بغیر ہڈی
2. مونگ کی دال____ آدھی چھٹانک ثابت
3. چاول____ آدھ چھٹانک
4. گندم____ 1 پاؤ
5. سیاہ مرچ____ 4 چائے کے چمچ پسی ہوئی
6. ادرک____ حسبِ ضرورت
7. لہسن____ حسبِ ضرورت
8. پیاز____ حسبِ ضرورت
9. نمک____ حسبِ ضرورت
10. گھی____ حسبِ ضرورت
11. دھنیا____ حسبِ ضرورت

## ترکیب:

- چاول اور دال کو اِکٹھا اُبال لیں اور گندم کو بھگو کر رکھ دیں۔
- گھی میں دو درمیانے سائز کے پیاز کاٹ لیں۔
- جب پیاز لال ہو جائے تو اس میں گوشت بھی مِلا لیں۔
- اس کے ساتھ ہی ادرک اور لہسن کُوٹ کر ڈال دیں۔
- جب گوشت کا پانی خشک ہو جائے تو اس میں وافر پانی ڈال دیں۔
- جب گوشت گل جائے تو اسے پانی میں سے نکال کر مُوٹا مُوٹا کوٹ لیں۔

- اس کوٹے ہوئے گوشت کو دوبارہ پانی میں ڈال دیں، اس کے ساتھ گندم اور اُبلی ہوئی دال اور چاول بھی ڈال دیں اور اسے پکنے دیں۔
- اگر ضرورت ہوتو مزید پانی بھی ڈال لیں۔
- گندم کا دانہ نکال کر چیک کریں اگر اچھی طرح گَل گیا ہو تو اس میں گھوٹنا چلائیں اور پکاتے رہیں تاکہ سب چیزیں باہم یکجان ہوجائیں اور ان کی لئ سی بن جائے۔
- اس کے بعد کالی مرچ اور نمک ڈال دیں۔
- اب کسی علیحدہ برتن میں گھی ڈال کر اس میں پیاز کاٹ کر ڈالیں اور جب خستہ ہوجائیں تو نکال لیں۔
- یہ پیاز نکالا ہوا گرم گرم گھی ہریسہ پر ڈال دیں، اس کے ساتھ چمچ بھی ہلائیں۔
- مزیدار ہریسہ تیار ہے اس کو ڈونگوں میں نکال لیں۔
- اب اس کے اوپر تَلی ہوئی پیاز اور دھنیا چھڑک کر نان کے ساتھ پیش کریں۔

# Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

*Group Admin*
**Ibrahim Chef**
**0344-1000784**